

POÊLÉE DE CALAMARS AU CHORIZO



Ingrédients pour 4 personnes:

Pour 4

800 g de calamars préparés par votre poissonnier

150 g de chorizo

1 oignon

1 gousse d'ail

2 tomates

3 brins de persil

1 belle pincée de piment d'Espelette

4 cas Huile d'olive

1 cas de vinaigre de xérès

Sel et poivre du moulin

Préparation de la recette Poêlée de calamars au chorizo

Coupez les calamars en lamelles puis en gros morceaux.

Coupez le chorizo en tranches et hachez les grossièrement dans le bol de votre mixer.

Hachez l'oignon et l'ail. Pelez les tomates, épépinez les en coupez les cubes.

Dans une grande sauteuse faites revenir l'ail et l'oignon 3 min dans l'huile d'olive.

Ajoutez les tomates et continuez la cuisson encore 5 min.

Débarrassez dans un bol.

A la place et sans rincer la sauteuse, faites sauter à feu vif les calamars environ 5 min.

Ajoutez le chorizo et le contenu du bol et continuez la cuisson encore 3 min.

Assaisonnez avec le piment, sel et poivre.

Parsemez avec le persil ciselé et servez aussitôt.

Si vous trouvez de la soubressade spécialité de Majorque en Espagne, utilisez la à la place du chorizo.